



Château Figeac

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

«L'un des meilleurs Figeac de tous les temps» selon WeinWisser

Beschreibung:

En raison des conditions météorologiques difficiles, les rendements du Château Figeac ont également été très faibles - après la sélection de la récolte, il n'y avait que 31 hectolitres, ce qui correspond à la production d'à peine plus de 4.000 bouteilles par hectare. Au lieu des 120.000 bouteilles habituelles, il n'y en aura que la moitié cette année. Cependant, les raisins, qui ont passé avec succès un contrôle de qualité extrêmement strict, ont mûri pour donner un saint-émilion de première classe. La cuvée se compose de 39 % de cabernet sauvignon, 33 % de merlot et 28 % de cabernet franc, élevés à 100 % en chêne neuf. Le résultat est un vin qui fascine par son bouquet sublime avec beaucoup de fruits rouges et de bois de santal, une finesse immense et des tanins veloutés parfaitement polis au palais ainsi qu'une finale concentrée et incroyablement apaisante.

Degustationsnotiz:

Robe pourpre foncé, étoffée au milieu, disque aux chatoiements grenat. Bouquet chaud, malté, de bois précieux, de cèdre et de prune; dans une harmonie parfaite, il est surligné d'une note de Cabernet. La bouche est un rêve tout simplement, le malt, les tanins soyeux et la plénitude délicate et crémeuse le subliment jusque dans la finale longue et liée.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: St-Emi

Produzent: St-Emilion AOC

Elevage: 22 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2045

Cépage(s): 35% Cabernet Franc, 35% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot

Artikelnummer: 0473709

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Figeac

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Herkunft: France
Notation: James Suckling 96/100, Wine Spectator 96/100,
WeinWisser 19/20
Cépage(s): 35% Cabernet Franc, 35% Cabernet Sauvignon,
30% Merlot
A boire: jusqu'en 2045
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 22 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5%
Servier: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de
le décanter.